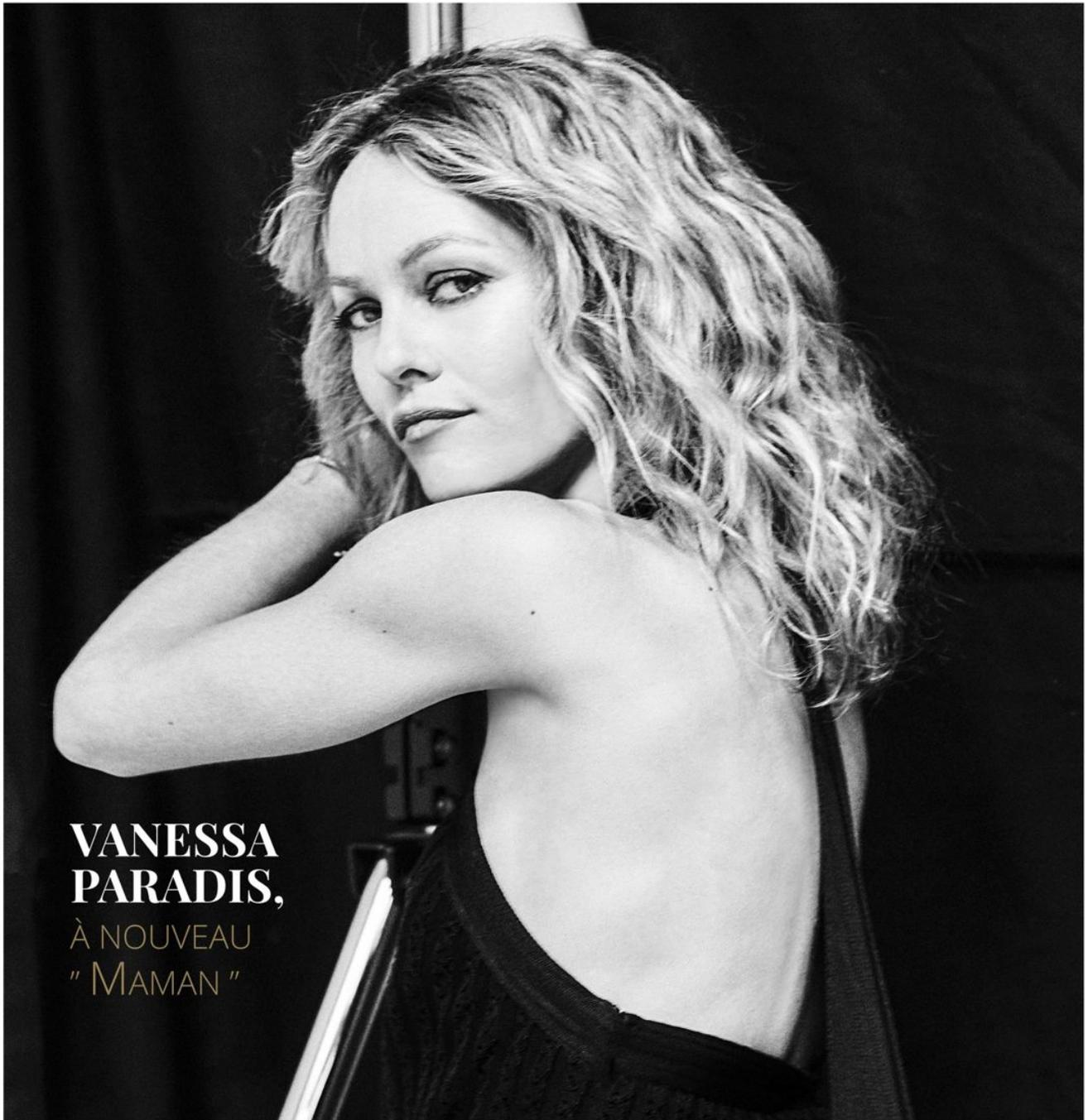


INFRAROUGE



**VANESSA
PARADIS,**
À NOUVEAU
"MAMAN"

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

#221



© Marco Struhal



YAKUZA, BY OLIVIER

Le meilleur de la gastronomie japonaise

Un chef portugais talentueux, Olivier da Costa, une cuisine japonaise dans un hôtel très parisien, voici la nouvelle adresse pour dîner, les yeux fermés. Passé la porte dorée, le yakusa veille sur le bar à cocktails. On préfère s'installer dans les fauteuils confortables plutôt qu'au bar, face aux chefs. En contemplant les sabres japonais accrochés au mur, on imagine qu'ici, la découpe de poissons, ça ne rigole pas ! Au menu, Taco Sakana (un taco avec du saumon cru et du guacamole), tempura yasi (des légumes dans une friture aérienne), sélection de Gunkans plus originaux les uns que les autres et sublime et addictif dessert : *le kitkat, succès garanti*, une mousse au chocolat onctueuse qui renferme des morceaux de kitkat.

Yakuza, 7 rue du Helder, Paris IX
(au sein de maison
Albar Hotels-le Vendome)
Tél. : 01 87 44 87 05
restaurantesyakuza.com
Carte : dîner à partir de 80€



© Marco Struhal



© Marco Struhal

J'Y VAIS



Hey Honey, tout en douceur

Au delà d'un hôtel situé dans une impasse calme du IX^e arrondissement, Maison Mère, le restaurant Hey Honey propose des cocktails avec et sans alcool et un repas qu'on pourra aussi manger avec les doigts. La terrine de cochon s'accompagne de pickles et les frites de polenta croustillent, même quand on les trempe dans la mayonnaise. Ceviche, taco, octopus roll encore ravioles de champignons composent ce menu du soir assez original. On picore, on partage, c'est franchement très convivial.

7 rue Mayran, Paris IX
Tél. : 01 42 80 00 00. maisonmere.com
Carte : à partir de 40 €

Mimosa, le restaurant de l'Hôtel de la Marine

« Une ode à la France, une cuisine qui fait pétiller », telle est la description que le chef Jean-François Piège donne de son nouveau projet. L'idée pourtant, étonne : un bar à œufs mimosas ! Entre un retour à la simplicité, la nécessité de l'excellence et une audace sans précédent, il s'agit du nouveau resto incontournable du somptueux Hôtel de la Marine.

Hôtel de la Marine, 2 Place de la Concorde, Paris 1^{er}.
reservation@mimosa-rueoyale.com
hotel-de-la-marine.com

Polichinelle, le végétarien de Michalak

Ce nouveau spot légumier, c'est le projet dans l'air du temps. Gourmand et saisonnier, ce tout nouveau temple de la vie saine s'inspire des codes du théâtre et offre un spectacle sans égale, tant dans l'assiette que dans sa décoration et son ambiance. Vivant, nourrissant et ultra branché, ce lieu promet de nous réconcilier avec les légumes.

Hôtel Yooma, 51/53 Quai de Grenelle, Paris XV
Tél. : 01 87 44 69 14. polichinelle-restaurant.com
Carte : à partir de 26 €

Bellefeuille, Saint James version gastronomique

Tout se passe dans une ambiance de jardin intérieur : moulures et tapisseries, cheminée et mobilier d'antan, des oiseaux et des plantes ça et là... Nous avons trouvé l'endroit rêvé pour bruncher avec les parents, déjeuner sous la pergola les jours de beau temps. A la carte, délicatesse et romantisme sont de rigueur, sous la main experte du chef Julien Dumas.

5 Place du Chancelier Adenauer, Paris XVI
Tél. : 01 44 05 81 88. saint-james-paris.com
Carte : à partir de 135 €